SAC

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores.

Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo.

Horário de Atendimento:
Segunda a quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 18:00h
Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:30h

sac
Serviço de Atendimento ao Consumidor
0800 47 3535
0800 729 3535
sac@fischer.com.br
www.fischer.com.br

Garantia

O Forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill é garantido por doze (12) meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A.**
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:
- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

Para produtos de bancada e secadora:
- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:
-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

Observação:
A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO
Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 . Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - n° 5600 - Brusque - SC - Brasil
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

Alertas de segurança

•Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.
• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
• Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas);
•Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
•Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico.
•Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas na tabela de características técnicas;
•Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
•Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares;
•Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;
•Verificar com um eletricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
•A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
•Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
•Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno;

CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE

•O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
•Sempre remover da tomada o cabo de alimentação durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
•Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
•Nunca tocar ou introduzir objetos no sensor interno do forno.
•Não transportar ou movimentar o forno suportando-o pela porta;
•Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
•Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
•Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
•A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).
•A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.
•**Atenção:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

Dicas

Mesmo com a economia de energia proporcionada pelo Forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill, temos algumas dicas que auxiliarão ainda mais:

•Desligar sempre os aparelhos da tomada.
•Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
•Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu produto.
•Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
•Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

Economia de Energia

O forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill, devido ao isolamento e ao emprego de alta tecnologia, consome menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economia mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Abaixo segue quadro de consumo do forno.

Consumo

Alimento	Temperatura do assado (ºC)	Tempo Total do assado (min)	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	200°C	0:30'	0,60
Frango Inteiro (Temper. ambiente)	220°C	1:40'	1,81
Batata Palito Congelada (720g)	300°C	0:25' à 0:30'	1,20
Pão de Queijo Congelado (400g)	220°C	0:20'	0,58
Pizza Resfriada (490g)	220°C	0:15'	0,45
Pão Caseiro (730g)	200°C	0:25' à 0:30'	0,57
Lasanha (3,2kg)	210°C	0:25'	0,66
Pão de Ló (forma média)	180°C	0:15'	0,38

● **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR LIGADO DO INÍCIO AO FIM**

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Receitas

BROWNIE

Ingredientes para a massa:

1 xícara (chá) de manteiga
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
½ xícara (chá) chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) fermento em pó
½ xícaras (chá) nozes picadas

Ingredientes para a calda:

1 xícara (chá) de creme de leite (200g)
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de açúcar

Modo Preparo:

Massa: Na batedeira bater a margarina derretida com os ovos e o açúcar até ficar cremoso. Acrescentar o chocolate, o trigo, o fermento e as nozes picadas. Espalhar a massa numa assadeira retangular untada.
Calda: Numa panela, colocar os ingredientes da calda e levar ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média até engrossar.
Regular o Forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill a 180ºC e programar o tempo em 25min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a massa no forno e acionar o dourador. Desenformar o bolo e cobrir com a calda. Cortar em quadrados e servir acompanhado de sorvete, chantilly ou nata.

TORTA DE CAMARÃO

Ingredientes para a massa:

3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
50g de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de sal
2 xícaras (chá) de leite
1 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de amido de milho
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes para o recheio:

500g de camarão
2 tomates grandes sem pele picados
2 cebolas médias picadas
3 dentes de alho amassados
½ xícara (chá) cheiro verde picado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 copo de requeijão cremoso
1 folha de louro
sal a gosto

Modo de Preparo:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador.
Recheio: No FOGÃO COOKTOP FISCHER, fritar no azeite, a cebola e o alho, acrescentar o tomate e refogar. Juntar os camarões, temperar com o sal, o cheiro verde e a folha de louro. Deixar refogando alguns minutos. Acrescentar a farinha de trigo e mexer até engrossar. Juntar o requeijão e retirar do fogo.
Montagem: Numa assadeira untada, distribuir metade da massa, colocar o recheio e cobrir com a massa restante. Regular o Forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill a 200ºC e programar o tempo em 25min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a assadeira no forno e acionar o dourador.

Forno Elétrico
GRATINATTO GRILL

Manual de instruções

Fischer

Cód. Manual 16788 Rev.01

Parabéns

AO COMPRAR UM PRODUTO COM A MARCA FISCHER, VOCÊ FAZ A ESCOLHA CERTA!

A FISCHER, presente no mercado há mais de 45 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

Identificando o produto

Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.
Display: É onde se visualiza o tempo ou a temperatura programados. Durante o pré-aquecimento mostra a palavra "pre" intercalado com o último ajuste (tempo ou temperatura). Após o pré-aquecimento mostra o tempo restante para a conclusão do assado.
Anel de Comando de Ajustes: Onde estão as teclas de ajuste para acrescentar e decrementar tempo e temperatura e, no centro, a tecla de liga/desliga/pausa.
Luz: Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados. Quando acionada, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.
Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos. Quando acionado, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.
Vidro duplo: Com função de melhorar o isolamento térmico, o forno possui dois vidros, um interno e outro externo, espelhado.

ACOMPANHAM O PRODUTO:
01 Grade interna
01 Bandeja esmaltada para resíduos
01 Manual de Instruções
01 Rede de postos autorizados

Características técnicas

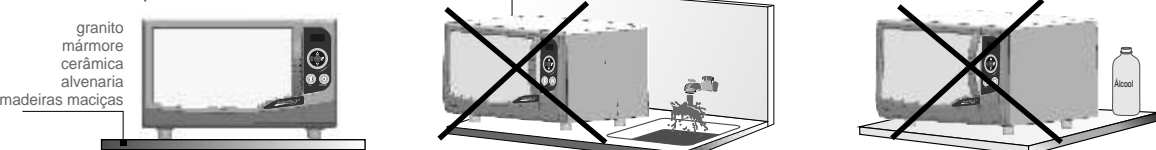
Forno Elétrico Gratinatto Grill 127V	17078 - 18595
Forno Elétrico Gratinatto Grill 220V	17078 - 18615
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127V = 13,8A
	220V = 7,95A
Tensão	127V ou 220V
Frequência	50/60Hz
Consumo	vide tabela pág.07

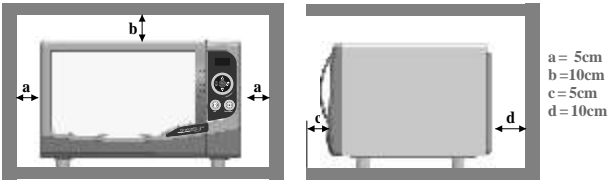
Volume	44 litros
Dimensões Externas	Altura - 370mm
	Largura - 575mm
	Profundidade - 520mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm
Peso do Produto	14,50 kg
Peso do Produto Embalado	14,85 kg

Instruções de Instalação

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da assistência técnica credenciada, não sendo coberta pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: ***SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.***

O lugar e a forma em que o forno será instalado são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados.

- Instalar em superfícies resistentes ao calor.
- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.

Caso o forno seja colocado em suporte de parede, certificar-se de que o mesmo pode suportar o peso do forno. Caso queira colocá-lo no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado abaixo.

a = 5cm
b = 10cm
c = 5cm
d = 10cm

ATENÇÃO: Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

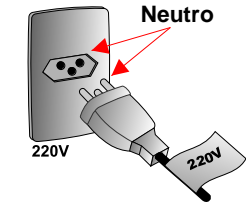
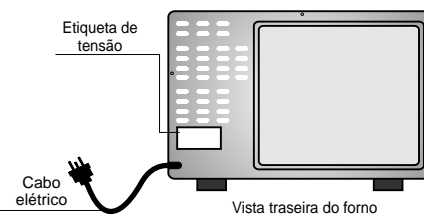
Instruções de Instalação

PARTE ELÉTRICA

IMPORTANTE!
VERIFIQUE OS ALERTAS DE SEGURANÇA DESCRITOS NO VERSO DESTE MANUAL

• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

• O Forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill possui cabo elétrico com 3 pinos (já aterrado).

O plugue e cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas.

•Não utilizar conectores tipo "T".

•Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto à secção dos fios.

•Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado.

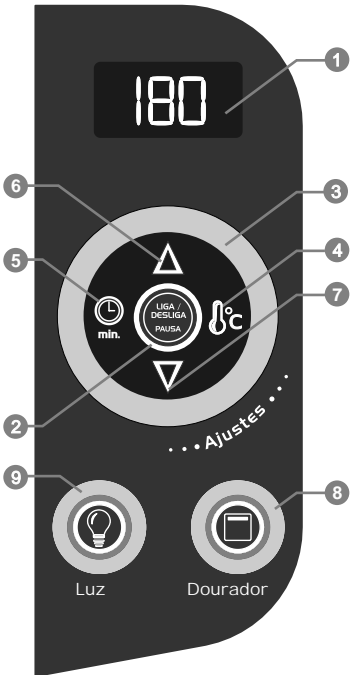
•A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno, ou seja:
•127V = 20A
• 220V = 10A ou superior

OBSERVAÇÕES:

Este produto prevê aterramento. **Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento; Caso a instalação da residência não possua esse sistema, solicitar a um eletricista auxílio na execução.**

Utilizando o produto

Antes de começar a utilizar o Forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.
Não esquecer de retirar a película plástica que envolve o corpo externo do produto antes de utilizá-lo.

RECOMENDAMOS, AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN, VAZIO, COM A PORTA ENTREABERTA .

Tecla central (2): Para ligar o forno, manter pressionada por 2 segundos a *tecla central*. O painel digital irá acender e o *defletor de luz* em torno da tecla ficará piscando, aguardando que a temperatura e o tempo sejam ajustados. Ao ligar o forno, o *display (1)* mostrará como padrão 180ºC. Iniciar o ajuste pela temperatura e na seqüência, ajustar o tempo do assado. Após os ajustes pressionar novamente a *tecla central*, para que o forno entre em pré-aquecimento (o forno não iniciará aquecimento, se a *tecla central* não for pressionada novamente).

Durante os assados, quando for necessário aumentar ou diminuir tempo ou temperatura, é necessário pausar o forno (pressionando a *tecla central*), fazendo com que o *defletor de luz* volte a piscar, possibilitando a alteração. **Ex: durante o funcionamento do forno, pressionar a *tecla central* para pausar, selecionar tempo ou temperatura (é possível alternar entre as duas funções) e ajustá-los com as funções *"para cima"* (6) e *"para baixo" (7)*. Pressionar novamente a *tecla central*, retirando o forno do modo pausa, fazendo com que retorne ao funcionamento normal.**

Na função "pausa", o forno mantém a temperatura ajustada estável por 10 minutos. Caso o forno não seja recolocado em funcionamento, após os 10 minutos, ele emitirá uma sequência de bips e desligará automaticamente. O tempo de assado não regride enquanto a função pausa estiver acionada.
No término do assado (quando o display marcar 00), o forno emitirá uma sequência de bips e permanecerá 5 minutos com a luz interna acesa, entretanto, a temperatura começará a regredir.
É possível interromper a emissão de som, clicando em qualquer tecla do painel.
Para desligar o forno, deve-se manter a *tecla central* pressionada até que o painel se apague.
OBSERVAR QUE A LUZ VERMELHA MAIS INTENSA NO ANEL DE COMANDOS, É A DO ÍCONE QUE ESTÁ EM OPERAÇÃO (TEMPERATURA OU TEMPO).

Funções "para cima" (6) e "para baixo (7)": Através destas funções é possível aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo do assado. A função "*para cima*" aumenta e "*para baixo*" diminui a graduação. **A temperatura máxima é 300ºC, e sua graduação dá-se de 10 em 10 ºC. O tempo máximo é 240 minutos (4h) e sua graduação dá-se de minuto em minuto.** Para acelerar a seleção, deve-se manter pressionado "*para cima*" ou "*para baixo*" e os números correrão rapidamente no display.

Função Tempo (5): Através desta função é possível ajustar o tempo desejado para assar o alimento, que é o tempo total que o forno ficará ligado.
Para programar o tempo ao ligar o forno: Selecionar o ícone tempo e ajustá-lo com as funções "*para cima*" ou "*para baixo*";
Para ajustar o tempo com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *tempo* e ajustá-lo com as funções "*para cima"* e "*para baixo*", pressionar novamente a *tecla central*.

defletor de luz vermelha

Dourador (8): Compreende o acionamento da resistência superior, auxiliando no assado e no dourar dos alimentos. Durante o pré-aquecimento o *dourador* fica acionado automaticamente (vide item pré-aquecimento inteligente). Dependendo da necessidade do usuário, pode-se mantê-lo acionado desde o ínicio da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

Função Temperatura (4): Através desta função é ajustada a temperatura desejada para assar o alimento.
Para regular a temperatura ao ligar o forno: Selecionar o ícone de temperatura e ajustá-la com as funções "*para cima*" ou "*para baixo*".
Para ajustar a temperatura com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *temperatura* e ajustá-la com as funções "*para cima*" e "*para baixo*", pressionar novamente a *tecla central*.

defletor de luz vermelha

Luz (9): Auxilia na visualização dos assados durante o funcionamento do forno. Caso a *luz* não esteja acesa desde o ínicio do funcionamento do forno, a mesma acenderá automaticamente em 3 momentos: ao ligar o produto, quando o forno sinalizar o pré-aquecimento e no término do assado (neste, a lâmpada se manterá acesa por 5 minutos, até o forno desligar-se).
É possível mantê-la acesa durante todo o assado.
Poderá ocorrer leve oscilação na luz durante o funcionamento do produto, não se tratando de defeito ou problema que exija manutenção.

Utilizando o produto

PRÉ-AQUECIMENTO INTELIGENTE

Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento.

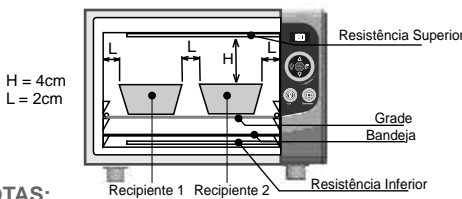
Após o usuário ajustar a temperatura e o tempo que serão utilizados e pressionar a *tecla central*, o forno entrará em pré-aquecimento. Durante este período, o display informará intermitentemente "pre" e a temperatura ou tempo programado (dependendo qual foi o último ajuste). **Quando a temperatura ajustada for atingida, o forno emitirá aviso sonoro (5 bips) e a luz interna se manterá acesa por alguns segundos, informando que o forno está pré-aquecido. Colocar o alimento para assar, pois o tempo ajustado iniciará regressão.** Durante todo o pré-aquecimento, o forno mantém a função dourador ligada, para atingir mais rapidamente a temperatura selecionada. Dependendo da necessidade do usuário, pode-se manter acionado o dourador desde o ínicio da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Quando utilizar somente 1 recipiente colocá-lo em posição central dentro do forno.
No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.

AJUSTE DE ALTURA DA GRADE

Tabela de posição:
1 - Encaixe da bandeja coletora;
2 - Suporte da grade (indicado para alimentos que necessitam de um cozimento maior na parte inferior);
3 - Suporte de grade (indicado para alimentos que necessitam dourar a área superior);

NÍVEL 03
NÍVEL 02
NÍVEL 01
vista detalhada sem a bandeja coletora
CAVIDADE DO FORNO

NOTAS:

- O forno Elétrico Fischer Gratinatto Grill possui um sistema inteligente de controle de temperatura. Quando a temperatura programada é atingida, ele desliga por alguns segundos, religando automaticamente assim que necessário. Esse sistema pode ser percebido sensivelmente pelo usuário, é repetido sucessivamente e não influencia no assado, **apenas proporciona maior economia de energia.**
- **Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.**

Limpeza e manutenção

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, seguindo alguns cuidados:

LIMPEZA EXTERNA E CUIDADOS GERAIS

•Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica;
•Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto. Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio;

•Para limpar o frontal plástico do forno (exceto painel - ver instruções específicas), utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano úmido macio. Após limpar, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco;

•Para limpeza do corpo externo, pode-se utilizar produtos específicos para aço inox ou somente pano úmido com detergente neutro. Secar bem após limpeza;

•Jamais utilize fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thiner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lã de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão o forno.

LIMPEZA DOS VIDROS

•Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
•Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.

LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

•A grade e a bandeja devem ser removidas para facilitar a limpeza;
•A limpeza poderá ser feita com água quente, esponja macia e detergente
•neutro;
•Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

LIMPEZA DO PAINEL

Limpar somente com pano macio e úmido, para não riscar. Produtos abrasivos e excesso de água podem danificar o forno.

CORPO INTERNO *AUTOLIMPANTE*

O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.

A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).

Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Neste caso, recomendamos a limpeza manual, procedendo da seguinte forma:

•Utilizar esponja macia ou pano úmido;
•Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
•Após limpeza, secar bem;
•NUNCA utilizar esponjas de aço;
•NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica.
A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

•Resistente a temperaturas acima de 300°C;
•Tensão: 127V ou 220V (dependendo da tensão do forno);
•Potência: 15W;
•Rosca: E-14.

A lâmpada pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer. Para substituir, seguir as seguintes instruções:

•Desrosquear a proteção de vidro e a lâmpada, girando em sentido anti-horário;
•Retirar a lâmpada danificada;
•Substituir pela lâmpada nova. Rosqueá-la no sentido horário.